Décrivez un plat typiquement japonais
et comparez-le avec la cuisine de Monet au 19e siècle ou française en général.

Hiroko H.

Ehou-maki

C'est un makizushi qu'on mange à l'occasion de Setsubun pour souhaiter beaucoup de bonheur. Setsubun (le 3 février) est le dernier jour d'hiver dans le calendrier julien.



Pour faire le makizushi, on met le riz et les ingrédients (congre (anago), bouquet (ebi), œuf (tamago), gourde sèche (kapyo), champignon brun séché (shiitake), concombre (kyuri), sésame (goma)) sur une feuille d'algue séchée (nori) et on les roule pour former un rouleau.

Keiko K.

Les Japonais aiment les aliments cuits à l'eau.

"Nikujaga" est l'une des cuisines les plus populaires au Japon. D'abord on cuit le boeuf ou le porc, ensuite les pommes de terre et les carottes, et on les fait cuire avec de la sauce de soja, du mirin, du saké et du sucre.



En principe la cuisine japonaise est salée utilisant du sel, et la cuisine française est calorique utilisant du beurre.

Tomoko

Le Miso shiru : la soupe de miso



Ingrédients
1 bloc de tofu coupé en petits cubes
5 grammes de wakame séché
0.5 litre de dashi
2 cuillères à soupe de pâte miso
3 oignons verts émincés

Préparation du dashi
Verser 3 tasses d'eau dans une casserole
Ajouter le konbu de 5 cm nettoyé des deux côtés
Ajouter 10 pièces de niboshi
Faire bouillir
Filtrer

Préparation
Verser le dashi dans une casserole
Ajouter le tofu et le wakame
Réchauffer
Dissoudre la pâte miso
Réchauffer la soupe avant ébullition
Ajouter les oignons verts et servir
Ne jamais porter le Miso shiru à ébullition

Le Miso shiru est un plat nutritif et équilibré.
Je pense que c'est une des clés de la longue vie des Japonais.

On sucre la cuisine japonaise avec du *mirin* et du sucre.
Dans la cuisine japonaise, on met à profit la saveur des ingrédients.

Dans la cuisine française, la sauce joue un rôle important.
Cette sauce est épaisse et lourde.

Yuko

En général au Japon on mange
un bol de riz,
un bol de soupe miso,
un plat (poisson ou viande),
des tsukemono (légumes crus au sel pour accompagner le riz)
et un plat de légumes bouillis.



Sur la photo on peut voir un plat de fête des filles de notre famille, avec un plat de sashimi (de daurade), une soupe de palourde, du Chirashi-zushi (riz vinaigré), des feuilles de colza bouillies, et du vin rosé de Languedoc qui s'appelle « longue dog ».

Yoshimitsu

L’ "Oden" est un plat typique d'hiver japonais,
une sorte de cuisine chaude d'aliments mijotés,
très populaire au Japon.
Peut-être qu’elle ressemble au pot-au-feu en France.

D'abord, dans une grande marmite, on prépare un fond adondant de kombu (laminaire), de katsuo-bushi (bonite séchée râpée) et d'eau.

Après le faire bouillir, enlevez le komdu et le katsuo-bushi, puis ajoutez-y du shôyu (sauce de soja) et du mirïn (quelque chose comme du sake doux et sucré).

Ensuite, on y met les ingrédients propres à l'oden.
Chez moi, on a besoin de préparer du daïkon (gros radis japonais), du satsuma-agé (une sorte de pâte frite de poisson), du chikuwa (une sorte de pâte grillée de poisson), de l’hampen (une pâte molle de poisson), une carotte, un œuf dur, du atsuagé (tôfu frit) et d'autres aliments favoris.

On les met tout ensemble dans la marmite, et on mijote longtemps et doucement.
Toutes les saveurs s'y confondent mûrement.
Mais attention ! On ne doit jamais déformer les ingrédients.
Les chauffer, mais ne pas les défaire.

A table, on prend ce qu'on veut goûter un par un.

A ce propos, en général, la saveur pénètre bien les ingrédients le lendemain de la cuisine. On dit que c'est le meilleur oden.

A mes yeux, la cuisine française est plus copieuse que celle du Japon.
Elle contient beaucoup de laitages, en plus des œufs.
Puis, elle est assez préparée.



Au contraire, dans la cuisine japonaise, on compte mettre à profit le saveur propre aux ingrédients.
Ensuite, on utilise beaucoup de fond de viande et de légumes en France, l'autre cuisine utilise beaucoup de fond de poisson et de laminaires.

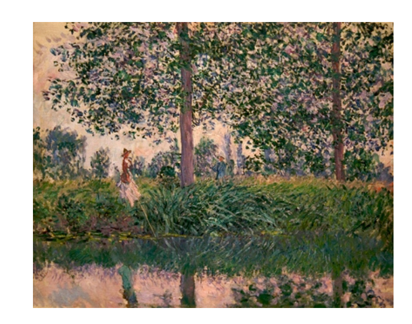
Moi, j'aime les deux. (A vrai dire, je n'aimais pas beaucoup la cuisine japonaise dans ma jeunesse.)

Les gestes quotidiens propres à notre culture

La famille de Monet

Les habitants de Normandie ont l'habitude de s'entourer de murs de pierres assez hauts pour préserver l'intimité.







« **Monet ne fermait pas les persiennes (volets)**.
Les premiers rayons de soleil le réveillaient.
A midi il était à table, à 2h il était à nouveau devant sa toile,
et lorsque le soleil disparaissait à l'horizon,
il dînait et allait se coucher. » Sasha Guitry.

Coincer ses gros volets en bois par des **arrêts à volet** est-il un geste quotidien typiquement français ?





Dans les familles bourgeoises, on copiait l'aristocratie :
comme dans les châteaux avec des appartements distincts pour le châtelain et la châtelaine,
Monsieur et Madame faisaient chambre à part.

Le fumoir est un petit salon réservé aux hommes :
Ils s'y rendaient après le repas pour fumer une cigarette ou un cigare.
Fumer, alors, était considéré comme un signe de distinction.
On ignorait les dangers du tabac, qui a sans doute fini par tuer Monet.



Noël chez Monet :
Le sapin de Noël est installé dans le salon mauve, le boudoir d'Alice.
Au pied de l'arbre sont disposés les cadeaux,
que la famille ouvrira après le déjeuner de Noël,
ou bien le 31 décembre seulement (selon la coutume de la fin du XIXème du


siècle).

Monet a offert à Alice le portrait de son dernier-né, Jean-Pierre Hoschedé.




Jean-Pierre Hoschedé, 1878

Keiko K.

Au Japon, on enlève ses chaussures à l'entrée quand on entre dans la maison.
C'est le geste quotidien propre à notre culture.

Quant à la politesse, les Japonais se courbent pour se saluer.
Nous ne nous embrassons jamais, même en famille.

Tomoko

L'inclinaison ;
Mettre un masque pour prévenir un rhume ;
Se ranger en ligne avant de monter dans le train ;
Parler avec les yeux sans parole.

Yoshimitsu

On salue en s'inclinant légèrement ou poliment selon le cas.

On se déchausse quand on visite d’autres personnes.
Ensuite, nous mettons nos pantoufles chez nous, parce que dans la plupart des pièces, le plancher est en bois.
On doit ôter ses pantoufles quand on entre dans une pièce à tatami ("zashiki").
Récemment, on n'aime pas recouvrir la pièce d'un tapis,
parce qu'il risque de faciliter l'accroissement des tiques au Japon,
où il y a beaucoup d'humidité.

Pour s'asseoir sur les tatamis, on se tient assis les jambes pliées (c'est-à-dire en "seïza"),
mais c'est plutôt la position d'autrefois. Ce n'est pas quotidien.
C'est la courtoisie traditionnelle où l'on s'asseoit à la cérémonie du thé ("sadô").
Maintenant, on s'asseoit sur une chaise habituellement.

Il me semble que beaucoup de jeunes Japonais aujourd'hui ne peuvent pas bien faire le "seïza".

Rieko

Dans la conversation, on écoute l’interlocuteur parler en hochant la tête.
On ne nie pas nettement ou clairement, même si on a un avis contraire.
C’est-à-dire que les Japonais préfèrent s’exprimer de manière euphémique (par une expression atténuée).

Cette attitude provoque de temps en temps des malentendus avec les étrangers.

A mon avis, les Japonais évitent l’expression definitive.
On respecte la beauté de la nuance.

Hiroko O.

Au Japon, les enfants ont appris comment manger le repas proprement avec des baguettes, depuis qu'ils sont petits.

Ceux qui n'utilisent pas bien leurs baguettes sont vus comme mal élevés.

A propos du mode d'emploi des baguettes pendant le repas, voici des règles de politesse :

(1) Ne passez pas le plat que vous avez déjà touché avec vos baguettes sans manger et ne pas entamer un autre plat.
(2) Ne tâtonnez pas un plat avec vos baguettes.
(3) Ne rapprochez pas un plat ou un bol vers vous avec vos baguettes.
(4) Ne lâchez pas vos baguettes.
(5) Ne mangez pas en piquant vos baguettes comme avec une fourchette.
(6) Ne mangez pas un seul plat. C'est-à-dire que vous mangez du riz, de la soupe et des plats équitablement.
(En général, la soupe de soja, le riz et les plats se servent au même temps)
(7) Ne vous curez pas les dents avec vos baguettes.
(8) Ne brandissez pas vos baguettes.
N'indiquez pas d'autres personnes avec vos baguettes.

Je veux toujours respecter ces règles comme une dame bien élevée,
mais de temps en temps j'oublie (6) et je finis seulement le plat que je préfère avant les autres.

Cependant, ces règles viennent d'autrefois.
Aujourd'hui, la plupart des familles ne prennent plus le repas tous ensemble en semaine.
Donc certains enfants n'ont pas assez d'occasions pour apprendre les gestes propres à table.
Je pense que c'est dommage pour eux.